

Une table gastronomique dans un cadre de charme, c'est la recette de Frédérique Besnard pour proposer une expérience culinaire unique. Au cœur de la région sarthoise, [Tablissime](#) permet de découvrir des spécialités locales dans des lieux d'exception. La première tablée de ce concept, créé en 2023, a eu lieu au milieu d'un champ de maïs. Les 20 premiers convives ont été totalement séduits par ce format novateur.

Frédérique Besnard, sarthoise d'origine et à l'origine de Tablissime, se définit comme « une metteuse en scène ». Son idée est de réunir « le beau et le bon, de mettre à l'honneur un lieu, un chef, un producteur ». Lors de chaque édition, un chef et un producteur sont à l'honneur pour mettre en avant la créativité et le savoir-faire de la région. De la cuisine à la décoration de la table tout est local et respectueux du cadre qui l'entoure.

En Septembre, trois tables sont programmées au sein de lieux uniques : [les anciens ateliers de Pruneau à Conneré](#), [la maison Courtin à La Chartre-sur-Le Loir](#) et [le Manoir de la Massonière à Saint-Christophe-en Champagne](#). Trois lieux propices à la découverte et chargés d'histoire. Chaque invité profitera d'un menu sur-mesure, en quatre ou cinq temps, accompagné de vins minutieusement sélectionnés pour l'occasion.

Fort de son succès, le concept de Tablissime ne risque pas de s'arrêter et le développement d'un Tablissime brunch est déjà à l'étude par la créatrice.